Fermol® Aromatic

LSA spécifique pour la vinification des vins blancs primeurs et jeunes.

Souche de levure sélectionnée de l'espèce *Saccharomyces cerevisiae* r.ph. *cerevisiae* - *souche PB 2540*

Contrôlée par le Laboratoire de Microbiologie Générale de l'Université de Reims-Champagne/Ardenne (France), Faculté des Sciences.

Souche de levure sélectionnée pour ses qualités œnologiques. Elle développe des arômes fermentaires importants qui en font la levure idéale pour la fermentation des cépages neutres.

Caractéristiques de fermentation

Son implantation est bonne et le temps de latence court. La cinétique de dégradation des sucres est très régulière ce qui facilite le contrôle des températures de fermentation. Bien que résistante à des températures élevées, les conditions optimales de fermentation sont comprises entre 15° et 20°C afin de sublimer le potentiel aromatique des vins.

FERMOL® Aromatic révèle une bonne expression des arômes floraux, jeunes et fruités. La production de glycérol est notable. Les vins obtenus sont harmonieux et équilibrés. Cette souche est parfaitement adaptée à la fermentation de moûts issus de cépages neutres tels que l'Aligoté et l'Ugniblanc.

Principales applications

FERMOL® Aromatic est adaptée à l'élaboration de vins issus de cépages neutres. Les arômes fruités sont intenses et persistants. En bouche, les vins sont équilibrés, frais et ont une bonne persistance aromatique orientée sur les fruits à chair jaune et les fleurs.

Composition et caractéristiques physico-chimiques

- Levure naturelle neutre au facteur killer K2 et K1
- Période de latence : 6H30 ; à 25°C démarrage rapide de la fermentation même dans des conditions difficiles
- Très faible production d'acidité volatile
- Pouvoir moussant presque nul
- Aucune production d'acide sulfhydrique
- Possède d'excellentes caractéristiques cryotolérantes
- Pouvoir alcoogène: 14,5% vol
- Rendement sucres/alcool = 16,7 g de sucres/litre pour produire 1% d'alcool vol.
- Production de glycérol: 5,7 - 6,5 g/L (en moyenne)
- Excellente résistance au SO_2
- Excellente résistance aux faibles valeurs de pH et à une acidité élevée.

Produit conforme, présente toutes les qualités requises par la réglementation CE.

Stockage

Pour une meilleure conservation et une activité optimake, stocker le produit de préférence entre 5 et 7 °C. Une fois l'emballage ouvert, utiliser de préférence dans les plus brefs délais possibles.

Dosage

De 10 à 20 g/quintal de vendange ou par hectolitre de moût.

Mode d'emploi

Réhydrater la levure sèche active dans environ 10 volumes d'eau tiède éventuellement avec des MCR stériles (max. 35°C), pendant au moins 20-30 minutes.
Introduire ensuite la levure réhydratée en phase de multiplication avancée dans le moût préalablement clarifié.

Caractéristiques de garantie

- **Levures vivantes $\geq 2.10^{10}$/g.**
- **Perte de vitalité 10-15% en moyenne par an, en fonction de la température de conservation.**
  La date de production est indiquée sur l'emballage.
- **Matière sèche 96 ± 1%.**

Pour usage œnologique.
Conforme aux normes CE.
Produit non issu d'OGM.

Conditionnement

Paquet laminé de 500 g dans une boîte par carton de 20 paquets.
Code produit: 005310

240505

PASCAL BIOTECH®

POLE INDUSTRIEL - ILE DE FRANCE

Concessionnaire pour la France et les pays Francophones
SPINDAL Sarl - Z.I. - 3 Rue Ampère - 77220 Gretz-Armainvilliers - France
Tél: +33 (0)1.64.07.80.00 - Fax: +33(0)1.64.07.59.20 - E-mail: spindal@spindal.fr